

Identification du vin

NOM DU VIN	<i>MYRIADES ROSE</i>
CERTIFICATION	Vin biologique certifié
APPELLATION	VDF
AIRE DE PRODUCTION	Collorgues-Gard-France
COULEUR	Rouge
CÉPAGES	50%, Grenache, 30% Carignan, 25%
RENDEMENTS	Cinsault
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35hl/ha
SOLS	35 ans
	Marne

Vendange

RAMASSAGE	Manuel en caisse de 30kgs
TRI	À la vendange

Vinification

MACERATION	35 jours
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES	Entre 25° et 28°
FERMENTATION	Levures indigènes
FERMENTATION MALOLACTIQUE	Faite

Élevage

CONTENANTS	100 % cuve béton
DURÉE	6 mois
FILTRATION	1,5 microns
MISE EN BOUTEILLE	

Données techniques

DEGRÉ ALCOOLIQUE	13,5%
SUCRES RÉDUCTEURS	- de 2g/l